Grolleau- Les Athlètes du Vin
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE, nature.	100% Grolleau	14°	12,5%

La découverte avant tout.

Délicats

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

À boire jeune | Léger | Fruité

Service

L'accord parfait
Légèrement frais, pour l'apéritif !

Le contre-pied facile
Salades composées estivales.

Apogée 2024
Garde 2026

Dégustation

Oeil
Rouge clair, reflets pourpres.

Nez
Nez fin de petits fruits rouges comme la framboise, la cerise et la groseille. Ressortent bien aussi des notes florales, telles que la rose.

Bouche
Tendu et croquant. L'acidité est vive, apportant une belle fraîcheur et une légèreté agréable. Les tanins sont fins et souples, avec une très belle explosion de fruits rouges.

Vini Be Good

Fondée en 1999 par une poignée de vignerons passionnés, VINI BE GOOD incarne l'esprit de ceux qui croient que le vin se fait d'abord dans la vigne. Au cœur de cette aventure, une quête incessante de la quintessence du terroir et du respect de la nature. À travers des voyages gourmands, ces vignerons ont sélectionné avec soin des partenaires partageant cette même philosophie, privilégiant des pratiques biologiques et biodynamiques. La diversité des saveurs et des arômes dans leur sélection de vins, allant des terres ligériennes aux vignobles français les plus prestigieux, est le reflet de cette passion pour l'authenticité. Mais au-delà de la dégustation,

VINI BE GOOD incarne un véritable esprit de collaboration et d'échange entre vignerons, libérant ces derniers des contraintes logistiques pour se concentrer sur leur art. Avec leur présence dans la restauration, chez les cavistes et à l'export, ils tissent des liens culturels et techniques, participant ainsi à l'amélioration constante de la qualité des vins français, millésime après millésime.

Région
Vallée de la Loire

Appellation
Vin de France

Grolleau- Les Athlètes du Vin

Vin de France

Les alibis d'ouverture

- Le Grolleau, c’est quoi ?
- Un palet délicat.
- Santé, la Loire.

L'avis de l'expert Vineaste

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

Tranquille Pinard Blanc- Les Vignerons du Castelas
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Viognier & Chardonnay	10°	13,5%

Tranquiiiiille (en blanc) !

Vaillants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Sur les agrumes | Fruité

Service

L'accord parfait
Quelques fruits de mer ou des brochettes de légumes

Le contre-pied facile
Une belle après-midi ensoleillée.

Apogée	Garde
2025	2028

Dégustation

Oeil
Robe jaune pâle aux reflets dorés

Nez
Le nez est charmeur et expressif, avec des arômes de pêche blanche, d'abricot et une touche florale de chèvrefeuille.

Bouche
La bouche est ronde et gourmande, portée par des saveurs de fruits à noyau, comme la pêche et l'abricot, avec une belle fraîcheur en finale.

Les Vignerons de Castelas

Rochefort-du-Gard doit son nom à son roc fortifié, le « Castelas », qui protège encore aujourd'hui un vignoble remarquable. En 1933, la commune intègre l'Appellation Côtes du Rhône, reconnue officiellement en 1937. En 1952, 42 vignerons décident d'unir leurs efforts en fondant la cave coopérative des Vignerons du Castelas, inaugurée en 1955 sous la devise du Baron Le Roy : « Moins de vin, mais meilleur ». Aujourd'hui, 450 hectares de vignes répartis sur 5 communes exploitent quatre typicités de sols : caillouteux, marnes, sableux et terrasses Villafranchiennes, qui subliment la richesse du terroir. Le Grenache Noir (47%) et la Syrah (15%) y règnent en maîtres, produisant des vins d'une grande finesse, emblématiques des Côtes du

Rhône.

Région
Vallée du Rhône

Appellation
Vin de France

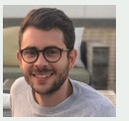
Tranquille Pinard Blanc- Les Vignerons du Castelas

Vin de France

Les alibis d'ouverture

- Apéro ?
- On boit un verre ?
- Pop !

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin
AOP Côtes-du-Rhône

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan	17°	14,5%

Vos plus charmantes utopies dans un verre

Rondouillards

Acidité	
Amertume	
Onctuosité	
Intensité	

Épicé | Souple | Élégant | Fruité

Service

L'accord parfait
Une viande en sauce, un carré d'agneau, une côte de bœuf

Le contre-pied facile
A l'apéro mais alors un peu plus frais que d'habitude! 14°C-15°C

Apogée	Garde
2022	2027

Dégustation

Oeil
Belles nuances rouges grenat

Nez
Epicé, fruits frais et de la griotte

Bouche
Le vin est croquant, sur les fruits rouges et d'une belle amplitude

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominent le fruit et l'expression du terroir.

Région
Vallée du Rhône

Appellation
AOP Côtes-du-Rhône

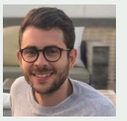
A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin

AOP Côtes-du-Rhône

Les alibis d'ouverture

- – La grillade du siècle.
- – Entre potes et faut pas nous déranger.
- – J'ai déjà bu du rouge avant.

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !